

Бейгл с соусом песто и прошутто



Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Прошутто 30 г
- Соус Песто 15 г
- Руккола 5 г
- Булочка Бейгл 1 шт
- Сливочное масло 5 г

Приготовление

Булочку разрезаем на две части, обжариваем на сливочном масле.

Намазываем на одну сторону песто, а на другую сыр. Выкладываем вяленый томат, прошутто и рукколу.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг